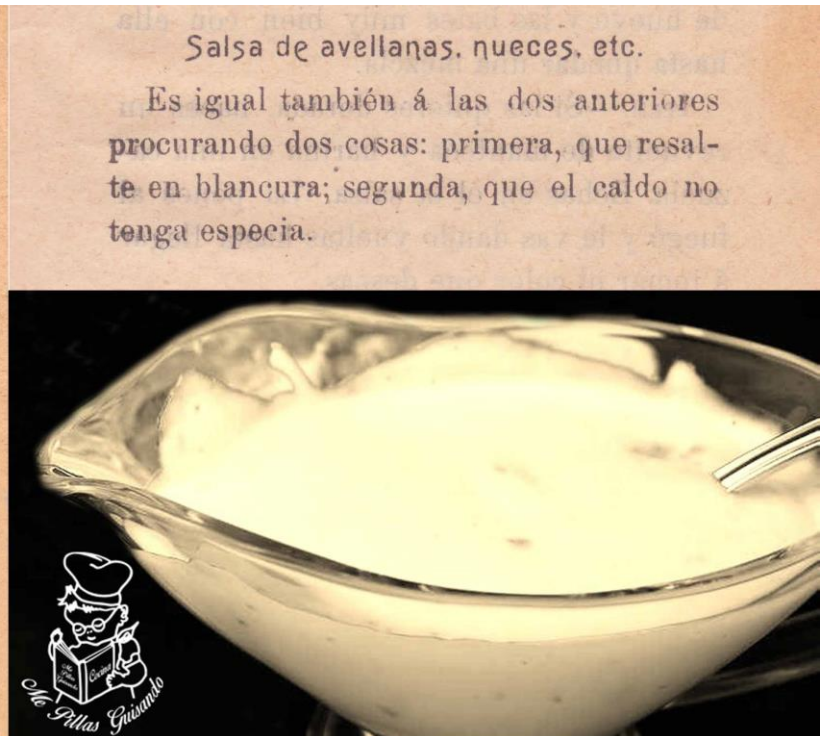
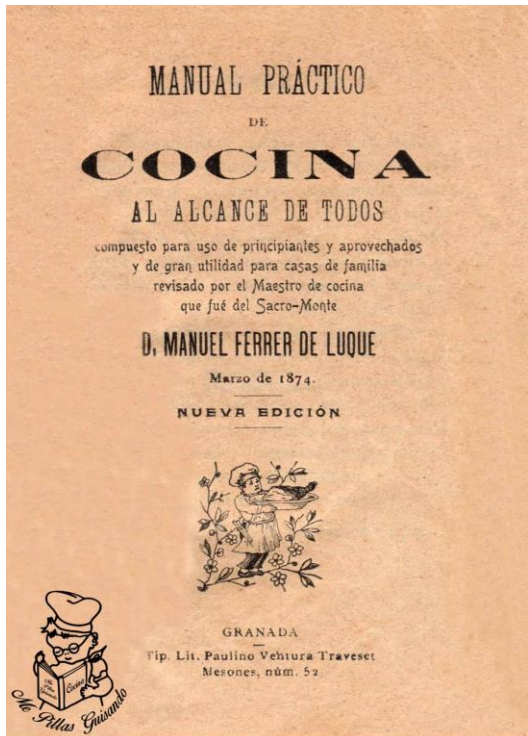




<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA DE AVELLANAS O NUECES DE 1874



INGREDIENTES:

- 1 Puñado de Avellanas o Nueces.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Yema de Huevo.
- Caldo del puchero.

TEXTO LITERAL

Es igual también a las dos anteriores procurando dos cosas: primera, que resalte en blancura, segunda, que el caldo no tenga especia.

Tomas un puñado de avellanas o nueces mondadas. Las echas en el almirez con dos o tres ajos sin cáscara. Lo mueles todo. Ya molido, añades una yema de huevo cocido y lo trabas. Deslíes esta molienda con caldo del puchero. Le das un hervor y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>